

Rezept für Steakmarinade

Eine Steakmarinade macht Ihr Steak geschmacklich zu etwas ganz Besonderem. Sie sorgt für die richtige Würze.

Streichen Sie das Steak am Vortag mit der Marinade ein und lassen Sie es über Nacht gekühlt in einem luftdichten Behälter durchziehen.



Zutaten für 4 Portionen

80 g Zwiebel
2 Knoblauchzehe
1 Chilischote, rot
4 EL Oregano, getrocknet oder frisch gehackter
2 EL Paprikapulver
150 ml Ketchup
Salz, Pfeffer zum Nachwürzen

Zubereitung

Die Chili abwaschen und an der Seite vorsichtig aufschneiden und die Kerne entfernen. Anschließend sehr fein hacken.

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und ebenfalls klein hacken. Geben Sie die drei Zutaten in eine Schüssel.

Als nächstes werden Ketchup, Oregano und Paprikapulver hinzugefügt. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und abschmecken.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration